

Menu du 8 au 12 septembre 2025



CUISINE ET SERVICE

33 Route de Goderville 76280 CRIQUETOT L'ESNEVAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREES	Salade de lentilles aux lardons	Concombre sauce fromage blanc		Tomates vinaigrette ciboulette	Radis/carottes rapées vinaigrette
PLATS	Rôti de porc	Lasagnes végété/ pois chiches		Boulettes agneau tomate	Saumon
LEGUMES	Coquillettes			Semoule Aubergine	Gratin de courgettes rapées
FROMAGES DESSERTS	Raisin	Emmental Brownie Crème anglaise		Compote Biscuit	Crème caramel
Poissons MSC : lieu ou cabillaud			Tous les repas sont confectionnés "maison" Nous veillons à utiliser des "produits locaux et de saison"		
Poulet du Gers : Label rouge					
Yaourt et Fromage Blanc : Ferme Saveur de Lait Produit Ferme			Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants : Lait, Gluten, Œuf, Poissons, Mollusques, Crustacés, Sésames, Soja, Arachide, Lupin, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfites		
Légumes/Fruits : Maraîchers Locaux - Cueillette d'Octeville					
Boeuf : Laude Filière Locale					
Dessert : Fait maison			Nos menus sont susceptibles d'être modifiés, pour faire face à des problèmes d'approvisionnement		
Œufs, lentilles, céréales : Bio					